

野菜 そうめん



自然の恵みの野菜を練り込んだ野菜そうめんです。健康にも配慮した無添加、無香料の自然派食品です。冷やしてつめたいそうめん、温かいスープでにゅうめんとどちらでも美味しくいただけます。さまざまなスープ料理にそのまま入れて煮込んでも塩分が少ないので問題なく美味しく食べられます。また小さなお子様の離乳食などにもお使い頂けますしオリブオイルにスパイス・塩・醤油少々で冷製パスタにも硬めにゆがいて野菜と一緒に炒めて素麺チャンプルーにもどうぞ。

名 称 そうめん
原材料名 〈ほうれん草そうめん〉小麦粉、ほうれん草パウダー、食塩
〈トマトそうめん〉小麦粉、トマトパウダー、食塩
〈にんじんそうめん〉小麦粉、にんじんパウダー、食塩/加工デンプン
〈かぼちゃそうめん〉小麦粉、かぼちゃパウダー、食塩
〈ブレン〉小麦粉、食塩
(原材料の一部に小麦を含む)
内 容 量 250g(50g×5)
賞味期限 枠外に記載
保存方法 直射日光および高温多湿の場所を避けて保存して下さい。
製 造 者 高橋製麺株式会社
〒721-0942 広島県福山市引野町3-5-40
TEL.084-941-2101
販 売 者 クラタ食品株式会社
〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
TEL.084-945-6200 FAX.084-945-6234

※当製造工場では、卵やそば粉を原料とした製品を製造しています。
※ゆでる際は熱湯やふきこぼれに十分ご注意ください。
※天然素材を使用するために、そうめんの色調が変化しますが品質上問題はありません。
※品質管理には万全を期しておりますが、万一お気付きの点がありましたら、販売者まで御連絡ください。

そうめんの〈ゆで時間 2分~2分30秒〉

○冷やしてつめたいそうめん、温かい出汁でにゅうめんとどちらでも美味しくいただけます。
○さまざまなスープ料理にそのまま入れて煮込んでも、塩分が少ないので問題なく美味しく食べられます。

栄養成分表(乾麺1束50gあたり)					
	ほうれん草そうめん	トマトそうめん	にんじんそうめん	かぼちゃそうめん	ブレン
エネルギー	176kcal	176kcal	172kcal	173kcal	171kcal
たんぱく質	4.6g	4.5g	4.0g	3.9g	4.3g
脂 質	0.8g	0.7g	0.7g	0.7g	0.6g
炭水化物	37.6g	37.9g	37.4g	37.7g	37.0g
食塩相当量	0.8g	0.7g	1.6g	1.6g	1.4g

クラタ食品 検索

<http://www.fukuyama-ramen.com>



4 906436 004895



50g×5束入250g

調理例